

# Sommer-Rezept



## Zucchini-Pizza-Happen

für 4 Personen als Beilage oder Fingerfood, vegetarisch, Zubereitungszeit 20 Minuten



### Zutaten:

- 150 g Tomatenmark, ca. 10 EL
- 6 EL Wasser
- 1 TL Oregano, Basilikum,  
Pizzagewürz
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Zucchini, ca. 2 Stück
- Käse zum Überbacken

### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Mit Tomatenmark und den anderen Zutaten verrühren und zur Seite stellen.

Die Zucchini putzen, waschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein Backblech legen, mit der Tomatensauce bestreichen, mit Käse bestreuen und für 10 Minuten bei 180 Grad Umluft im Backofen überbacken.

Mehr Rezepte unter: [www.ernaehrungsrat-rkn.de](http://www.ernaehrungsrat-rkn.de) – Rubrik Rezepte

*Andrea Heinrich*  
Mai 2021